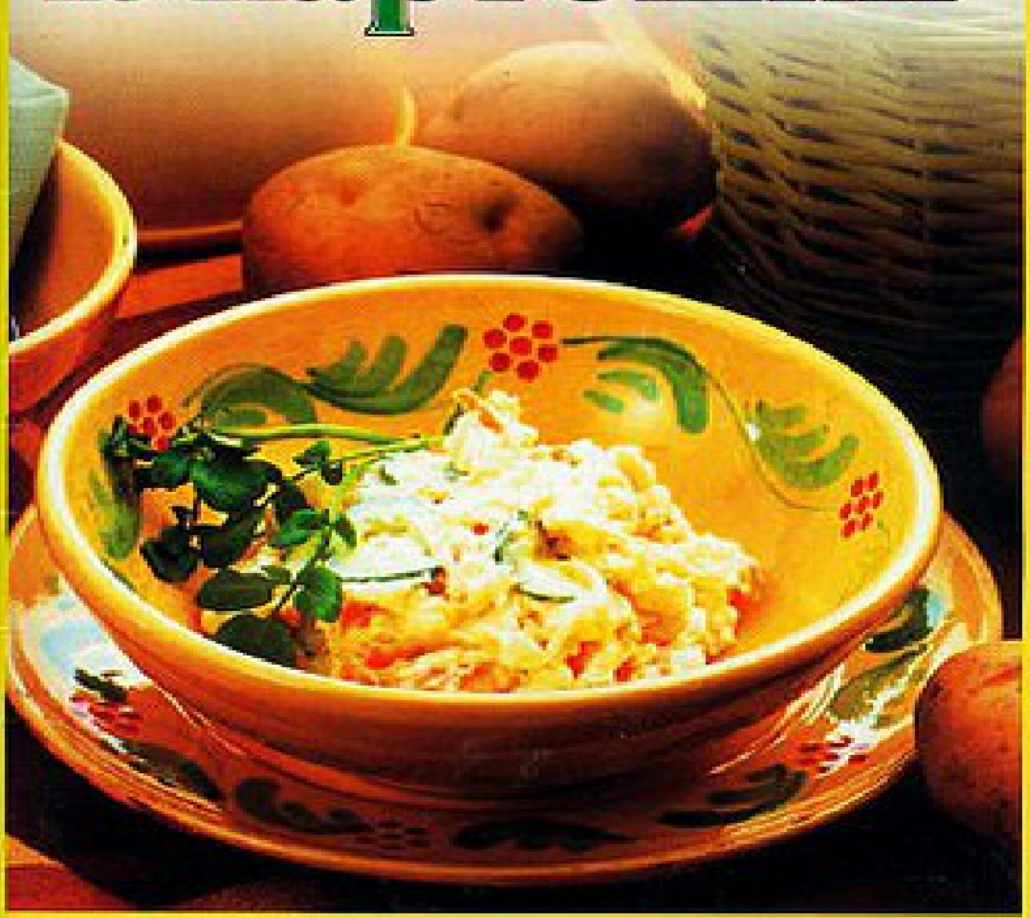
АСТ издательство

быстро, вкусно, просто

ВКУСНЯТИНА из КАРТОШКИ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кто бы мог подумать, что из обыкновенного картофеля можно приготовить целый стол вкусных и питательных блюд, которые придутся по вкусу и домочадцам и званым гостям. Приготовьте любое блюдо по нашим рецептам, и вы услышите в свой адрес одобрение и восхищение вашим кулинарным талантом.

- С. В. Дубровская
  - Введение
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  - ВТОРЫЕ БЛЮДА, ГАРНИРЫ, ЗАКУСКИ
  - СЛАДОСТИ К ЧАЮ

С. В. Дубровская
Вкуснятина из картошки

Введение

С давних времен картофель в народе именовали вторым хлебом. Питательные клубни этого растения содержат много крахмала, а также витаминов, клетчатки и других полез ных для организма веществ. Кроме традиционных первых и вторых блюд, гарниров и запеканок, из него можно приготовить самые разнообразные кушанья — сладкие десерты, пирожки, сдобные булочки, печенье.

Предлагаемые рецепты позволяют обойтись минимальным набором продуктов, который имеется в холодильнике у любой хозяйки. В данной книге можно найти рекомендации по приготовлению праздничных и повседневных блюд, оригинальных сладостей к чаю, салатов, закусок. Основным ингредиентом в них является картофель, остальные же допустимо заменять или же придумывать нечто совершенно новое и необычное.

Оригинальность приведенных в брошюре рецептов позволит любой хозяйке, не затратив много средств и труда, удивить приглашенных на домашнее торжество гостей необычным и очень вкусным блюдом.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп «Полдень»

Расход продуктов

Картофель — 200 г, готовый бульон (рыбный или мясной) — 400 г, свежая морковь — 20 г, репчатый лук — 20 г, свежая зелень петрушки — 5 г, сливочный маргарин — 10 г, соль на кончике ножа, специи для супа по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, нашинковать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Зелень нарезать, смешать с морковью и слегка обжарить на маргарине.

2. Бульон вылить в кастрюлю, довести до кипения. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими брусочками и положить в бульон.

3. Добавить морковь с зеленью, положить нарезанный лук, дождаться закипания и варить в течение 20 минут, периодически помешивая. За 5 минут до готовности положить соль и специи.

4. Подать на стол в горячем виде, разлив по тарелкам.

Суп «Крупяной»

Расход продуктов

Готовый мясной бульон — 400 г, картофель — 200 г, морковь — 25 г, репчатый лук — 30 г, свежая зелень укропа и петрушки — 10 г, молочный маргарин — 15 г, перловая крупа или пшено — 40 г. черный перец горошком, сушеный базилик и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Лук нашинковать тонкими полукольцами, смешать с морковью и обжарить на маргарине до золотистого цвета.

2. Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками, положить в доведенный до кипения бульон. Проварить в течение 10 минут, затем добавить лук и морковь, крупу или пшено, размешать, накрыть емкость крышкой и оставить на 15 минут, убавив огонь до минимума.

3. Приблизительно за 5 минут до завершения приготовления добавить мелко нарезанную зелень, специи и соль.

4. Подать на стол в горячем виде, разлив по глубоким

фарфоровым тарелкам.

Суп с фигурными макаронными изделиями

Расход продуктов

Куриный или рыбный бульон (можно из кубика) — 450 г, картофель — 250 г, морковь — 25 г, репчатый лук — 30 г, сливочный или столовый маргарин — 15 г, макаронные изделия в виде бантиков, рожков и т. п. — 50 г, сухая зелень петрушки и укропа — 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Бульон вылить в кастрюлю, довести до кипения, положить макароны и оставить на 5 минут, периодически помешивая.
2. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой и положить в бульон.
3. Морковь натереть на крупной терке или измельчить блендером вместе с луком, обжарить на маргарине.
4. Положить в бульон, добавить соль, специи и варить до готовности, не забывая помешивать.
5. Подать горячий суп на стол в порционных тарелках или супнице.

Суп с фрикадельками

Расход продуктов

Для фрикаделек: нежирная говядина — 75 г, вода — 15 г, натуральное сливочное масло — 10 г, репчатый лук — 15 г, куриное яйцо — 1 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Для супа: картофель — 200 г, морковь — 25 г, репчатый лук — 30 г, ме ико нарубленная зелень петрушки — 10 г, готовый мясной бульон — 500 г, сливочный маргарин — 10 г, сухая зелень укропа и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Бульон довести до кипения. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, положить в суп и варить на среднем огне в течение 10 минут. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нашинкованным луком и обжарить на маргарине до золотистого цвета.
2. Сделать фрикадельки: говядину дважды провернуть в мясорубке вместе с репчатым луком, добавить размягченное масло, воду и яйцо, размешать до однородного состояния или взбить миксером, положить перец и соль, снова перемешать.

Сформировать из получившегося фарша небольшие шарики.

3. По одной опустить фрикадельки в кипящий суп и отваривать в течение 15 минут, периодически помешивая. Затем добавить лук и морковь, положить зелень, посолить, выдержать на медленном огне еще 5 минут.

4. Подать суп на стол в фарфоровой супнице, отдельно поставить соусник со сметаной или майонезом.

Суп «Крестьянский»

Расход продуктов

Говядина или свинина — 100 г, вода — 500 г, столовый маргарин — 15 г, жирная сметана — 20 г, картофель — 100 г, рис — 40 г, морковь — 30 г, репчатый лук — 30 г, свежие помидоры — 50 г, лавровый лист — 2 шт., молотый черный перец, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю с холодной водой и отварить до готовности. Получившийся бульон процедить через несколько слоев марли, довести до кипения на среднем огне.

2. Картофель очистить, нарезать крупными кубиками и положить в бульон. Помидоры вымыть, разрезать каждый на несколько частей. Лук и морковь крупно нашинковать, обжарить на маргарине.

3. Добавить в суп все оставшиеся ингредиенты, кроме сметаны, перемешать и отваривать до готовности.

4. Перед подачей на стол разлить горячий суп в порционные тарелки, в каждую положить кусок мяса и немного сметаны.

Суп с грибами

Расход продуктов

Готовый грибной бульон — 500 г, картофель — 230 г, свежая зелень петрушки — 10 г, репчатый лук — 25 г, томатная паста — 10 г, натуральное сливочное масло — 10 г, сухие грибы — 10 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Бульон вылить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить грибы. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на масле до темно-золотистого оттенка вместе с томатной пастой.

2. Каотофель очистить, нарезать тонкими дольками и

положить в бульон. Через 10–15 минут добавить лук, зелень и грибы, всыпать соль и специи, довести до готовности на медленном огне.

3. Разлить суп в порционные тарелки, подать на стол.

Суп «Эрмитаж»

Расход продуктов

Картофель — 200 г, говяжий или свиной бульон — 400 г, морковь — 30 г, свежая зелень петрушки — 10 г, репчатый лук — 25 г, краснодарский рис — 40 г, столовый маргарин — 15 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Лук очистить, нашинковать тонкими полукольцами, морковь натереть на терке и обжарить все в маргарине до золотистого цвета. Рис промыть холодной проточной водой, обсушить, положить в кипящую воду на 5 минут, затем откинуть на дуршлаг.

2. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой. Бульон довести до кипения, положить в него сначала картофель, затем обжаренный лук, рис и нашинкованную зелень, посолить и отварить до готовности.

3. Подать суп на стол, разлив в порционные тарелки. Отдельно поставить соусник со сметаной.

Суп с кукурузой

Расход продуктов

Говядина — 100 г, картофель — 150 г, морковь — 20 г, мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 15 г, репчатый лук — 20 г, консервированная сладкая кукуруза — 70 г, натуральное сливочное масло — 15 г, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо сварить до готовности, процедить бульон через несколько слоев марли, остывшие куски говядины мелко нарезать и снова положить в кастрюлю. Довести бульон до кипения.

2. Картофель очистить, натереть на крупной терке, выложить в дуршлаг и промыть проточной водой. Положить в кипящий бульон, размешать.

3. Лук мелко нашинковать, морковь нарезать гонкой соломкой, соединить с луком и обжарить на сливочном масле до темно-золотистого оттенка. Добавить в суп

4. В последнюю очередь положить кукурузу, зелень, специи и соль. Проварить на медленном огне в течение 15 минут, периодически помешивая.

5. Перелить готовый суп в фарфоровую супницу, подать на стол горячим.

Суп «Рандеву»

Расход продуктов

Вода — 3 л, свежие шампиньоны — 500 г, пшеничная мука высшего сорта — 20 г, натуральное сливочное масло — 10 г, картофель — 450 г, сырой желток куриного яйца — 1 шт., молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Грибы вымыть, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками, прожарить в половине указанного количества сливочного масла, за 5 минут до готовности добавить соль и перец.

2. Муку обжарить с оставшимся маслом до темно-золотистого оттенка, разбавить небольшим количеством горячей воды.

3. Воду довести до кипения, добавить остывшие грибы. Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками или соломкой, положить в суп. Примерно за 10 минут до готовности влить мучную заливку, посолить, не переставая помешивать.

4. Вылить готовый суп в фарфоровую супницу, влить разболтанный вилкой желток, хорошо перемешать и подать на стол.

Молочный суп с морковью

Расход продуктов

Некрупный картофель — 8 шт., морковь — 100 г, цельное молоко — 6 стаканов, натуральное сливочное масло — 20 г, сахар-песок — 30 г, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Морковь вымыть, очистить, нарезать очень мелкими кубиками. Положить в кипящую воду, посолить и отваривать в течение 20 минут на среднем огне.

2. Картофель очистить, разрезать каждый клубень на несколько частей и добавить к моркови. Отварить до готовности.

3. Слить воду, овощи залить кипящим молоком, положить сахар и размягченное сливочное масло. Довести до кипения,

непрерывно помешивая.

4. Разлить горячий суп в порционные тарелки и подать на стол.

Суп с блинчатой лапшой

Расход продуктов

Готовый картофельный крахмал — 1,5 стакана, деревенское молоко — 6 стаканов, кипяченая вода — 3 стакана, натуральное сливочное масло — 20 г, куриное яйцо — 1 шт., сахар-песок — 30 г, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Крахмал развести холодной водой, непрерывно растирая ложкой, добавить соль, вбить яйцо и перемешать до однородного состояния или взбить миксером. Из полученного жидкого теста испечь маленькие тонкие блинчики, используя половину указанного количества сливочного масла.

2. Остывшие блинчики нарезать тонкой лапшой Молоко смешать с водой, прокипятить в течение грех минут, затем добавить лапшу и отварить до готовности. За несколько минут до завершения приготовления добавить сахар и оставшееся сливочное масло.

3. Подать суп на стол в порционных тарелках.

Суп с пореем по-словацки

Расход продуктов

Вода — 3 л, картофель — 450 г, небольшая морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., лук-порей — 3 стебля средней величины, деревенское сливочное масло — 20 г, соль и специи по вкусу, ржаные сухарики.

Способ приготовления

1. Коренья и морковь вымыть, отварить в слегка подсоленной воде до готовности. Полученный отвар процедить через несколько слоев марли.

2. Добавить в отвар очищенный и нарезанный соломкой картофель, варить на среднем огне в течение 10 минут. Добавить нашинкованный или измельченный блендером лук-порей.

3. Когда лук полностью разварится, положить в суп масло, добавить соль и специи, прокипятить и снять кастрюлю с огня.

4. Подать на стол горячим в фарфоровой супнице. Отдельно поставить тарелку с ржаными сухариками.

Суп с луком-пореем

Расход продуктов

Готовый говяжий бульон — 1,5 л, лук-порей — 2 некрупных стебля, небольшая морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., картофель средней величины — 4 шт., соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Корень петрушки, лук-порей и морковь нарезать очень тонкой соломкой. Картофель очистить, нашинковать мелкими кубиками или брусочками.

2. Бульон довести до кипения, добавить овощи и варить в течение получаса. За 5 минут до готовности всыпать соль и специи, перемешать.

3. Перелить горячий суп в фарфоровую супницу, подать на стол. Отдельно поставить соусник со сметаной или майонезом.

Чешский овощной суп

Расход продуктов

Готовый мясной бульон — 2 л, некрупная морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., лук-порей — 1 большой стебель, корень сельдерея — 1 шт., картофель средней величины — 3 шт., топленое масло — 10 г, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Бульон довести до кипения. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Коренья и лук-порей нарезать тонкой соломкой. Картофель очистить, нашинковать тонкими брусочками.

2. Все ингредиенты, кроме картофеля, обжарить в топленом масле до зарумянивания, добавить в суп. Затем положить картофель, посолить, перемешать и отварить до готовности.

3. Подать горячий суп в порционных тарелках. Вместо хлеба поставить на стол вазочку с картофельными чипсами.

Румынский суп с картофельными клецками

Расход продуктов

Готовый говяжий или свиной бульон — 500 г, картофель рассыпчатого сорта — 300 г, куриное яйцо — 1 шт., пшеничная мука высшего качества — 30 г, натуральное сливочное масло — 10 г, молотый красный перец, другие специи и соль по вкусу, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, очистить, провернуть в мясорубке или измельчить блендером до однородного состояния. Масло размягчить на водяной бане, смешать с полученным пюре.

2. Добавить в фарш яйцо, понемногу всыпать половину указанного количества муки, положить специи и соль, тщательно вымесить. Должно получиться тесто средней густоты.

3. Слепить из картофельного теста небольшие клецки, обвалять каждую в муке и положить в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 10 минут.

4. Готовые клецки разложить по глубоким керамическим тарелкам, залить кипящим бульоном и подать на стол. Отдельно поставить салатник с мелко нарубленной свежей зеленью.

Суп-пюре «Бельведер»

Расход продуктов

Вода — 3 л, картофель — 800 г, некрупный репчатый лук — 1 шт., желток куриного яйца — 1 шт., жирная деревенская сметана — 20 г, натуральное сливочное масло — 10 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в кипящую воду вместе с очищенной луковицей. Проварить в течение получаса под крышкой на среднем огне.

2. Готовую массу протереть через сито, разбавить оставшимся отваром до полужидкого состояния и прокипятить в течение трех минут на слабом огне.

3. Яичный желток соединить со сметаной, взбить миксером или венчиком. Полученную однородную массу добавить в суп, непрерывно помешивая. Положить размягченное сливочное масло, соль и специи, снова размешать.

4. Разлить горячий суп в порционные тарелки, подать на стол.

Румынский суп «Чорба»

Расход продуктов

Готовый борщ (жидкость) — 1 л, вода — 2 л, консервированная стручковая фасоль — 250 г, картофель — 300 г, морковь средней величины — 1 шт., корень петрушки — 2 шт., корень сельдерея — 1 шт., небольшая луковица — 1 шт.,

некрупные свежие помидоры — 3 шт… сладкий перец — 1 шт., соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, отварить в воде вместе с корнями петрушки и сельдерея и луковицей до полуготовности. Добавить мелко нарезанную стручковую фасоль.

2. Картофель очистить, нашинковать тонкой соломкой и положить в суп. Посолить, добавить специи и кипятить на медленном огне до готовности картофеля.

3. Влить подогретый борщ, положить измельченный сладкий перец и протертые через сито помидоры, перемешать. Довести до кипения на среднем огне.

4. Готовый суп разлить в порционные тарелки и подать на стол. Отдельно поставить соусник со сметаной или майонезом.

ВТОРЫЕ БЛЮДА, ГАРНИРЫ, ЗАКУСКИ

Картофель, обжаренный во фритюре

Расход продуктов

Кулинарный жир или рафинированное растительное масло — 200 г, картофель — 1 кг, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Разогреть жир или растительное масло в глубокой сковороде, добавить соль и специи.

2. Картофель очистить, нарезать очень тонкими ломтиками произвольной формы.

3. Небольшими порциями помещать картофель в кипящее масло и обжаривать до готовности. Полученные чипсы сначала выложить на бумагу для стекания лишнего жира, затем красиво расположить на широком блюде и подать на стол.

Картофельные котлеты «Пикантные»

Расход продуктов

Картофель — 500 г, куриное яйцо — 2 шт., репчатый лук — 50 г, топленое масло — 10 г, соль и специи по вкусу, рафинированное подсолнечное масло для обжаривания, ржаные панировочные сухари, соус «Тысяча островов».

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, протереть через сито или провернуть в мясорубке. Остудить, вбить куриные яйца по одному, размешать.

2. Добавить соль и специи, растереть фарш ложкой и взбить миксером. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить в топленом масле до подрумянивания.

3. Соединить лук с готовой массой, перемешать. Сформировать небольшие овальные котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в рафинированном подсолнечном масле.

4. Перед подачей на стол разложить котлеты по тарелкам и полить сверху соусом.

Картофель в молоке по-крестьянски

Расход продуктов

Картофель — 500 г, цельное молоко — 0,5 л, натуральное сливочное масло — 20 г, пшеничная мука высшего сорта — 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать небольшими дольками, положить в кипящую воду и проварить около 10 минут.

2. Слить воду, залить картофель горячим молоком и отварить до готовности. Муку обжарить в половине указанного количества сливочного масла, соединить с картофелем, посолить, перемешать.

3. Разложить готовое блюдо по тарелкам, добавить в каждую маленький кусочек сливочного масла и подать на стол. Отдельно поставить соусник с майонезом или сметаной.

Суфле из картофеля

Расход продуктов

Картофель — 700 г, рафинированное растительное масло — 200 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать клубни поперек (должны получиться кружочки толщиной около пяти миллиметров).

2. Слегка обжарить кусочки в горячем масле до легкого пожелтения. Затем разогреть жаровню до температуры около 200 ˚С и поместить в нее картофель. Ломтики должны раздуться до почти сферического состояния.

3. Выложить готовое суфле на красивое блюдо, посыпать солью и специями, подать в качестве гарнира или закуски к пиву.

Картофельные котлеты со свежей зеленью

Расход продуктов

Некрупный картофель — 12 шт., куриное яйцо — 2 шт., пшеничная мука высшего сорта — 10 г, репчатый лук средних размеров — 1 шт., натуральное сливочное масло — 40 г, деревенская сметана — 50 г, мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея — 50 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, сварить в подсоленной воде до

готовности. Слить жидкость, размять клубни или провернуть их через мясорубку. Полученное пюре остудить, добавить яйца, взбить миксером до однородного состояния.

2. Лук очистить, прожарить в разогретом масле до светло-коричневого оттенка, смешать с картофельным фаршем, добавить специи и соль.

3. Из полученной массы сформировать маленькие округлые котлетки, обвалять в муке и обжарить с двух сторон, чтобы подрумянились.

4. Выложить готовые котлеты на блюдо, полить сметаной и маслом, сверху посыпать зеленью и подать на стол.

Тушеный картофель

Расход продуктов

Картофель — 700 г, рафинированное растительное масло — 20 г, томатная паста или кетчуп — 0,5 стакана, консервированная овощная смесь — 200 г, соль и специи по вкусу, сметана или майонез, свежая зелень укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать большими кусками, выложить на противень, смазанный маслом, полить кетчупом или томатной пастой, поставить в духовку и тушить на среднем огне до готовности.

2. Добавить овощную смесь, специи и соль, разогреть и вытащить блюдо из духовки.

3. Разложить картофель с овощами по тарелкам, полить сверху майонезом или сметаной, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Картофельные крекеры «Везувий»

Расход продуктов

Готовое картофельное пюре — 1 упаковка, сушеная зелень укропа и петрушки — 5 г, рафинированное растительное масло — 200 г, пергамент — 1 лист.

Способ приготовления

1. Пюре приготовить в соответствии с инструкцией помещенной на упаковке, добавить сухую зелень, перемешать.

2. Полученную однородную массу положить в кондитерский мешок и отсадить небольшими горками на чист пергамента, уложенный на плоский противень. Подсушить в духовке при

температуре около 150 °С.

3. Подсушенные «горки» обжарить в кипящем растительном масле до легкого зарумянивания, выложить на бумагу, дождаться стекания лишнего жира, затем переместить на большое блюдо и подать на стол в качестве оригинальной закуски.

Крокеты по-гамбургски

Расход продуктов

Картофель — 300 г, куриное яйцо — 1 шт., рафинированное растительное масло — 30 г, некрупный репчатый лук — 1 шт., специи и соль по вкусу, панировочные сухари

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, очистить и провернуть в мясорубке или натереть на мелкой терке. В остывшую массу вбить яйцо, добавить соль и специи, перемешать.

2. Лук очистить, мелко нашинковать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить в картофельный фарш.

3. Из полученного густого «теста» сформировать небольшие котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с двух сторон на подсолнечном масле.

4. Подать крокеты на стол в горячем виде. Отдельно поставить соусники с майонезом, сметаной, кетчупом, грибным соусом или сырной заправкой.

Рулет «Праздничный»

Расход продуктов

Картофель — 500 г, куриное яйцо — 2 шт., репчатый лук — 50 г, топленое масло — 30 г, соль и специи по вкусу, лист пергамента, готовый мясной фарш — 100 г, ржаные панировочные сухари.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, остудить, очистить и провернуть через мясорубку или натереть на мелкой терке. Добавить одно яйцо, перемешать.

2. Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами, обжарить в части топленого масла до темно-золотистого оттенка, соединить с картофелем и растереть ложкой до однородного состояния. Добавить соль и специи.

3. Полученную массу выложить на лист пергамента,

распределить ровным слоем. Сверху аналогичным образом разместить готовый фарш, разгладить поверхность.

4. Мокрыми руками осторожно завернуть края, сформировав аккуратный рулет. Несколько раз проколоть его вилкой, смазать взбитым яйцом, полить оставшимся топленым маслом и посыпать ржаными панировочными сухарями.

5. Поставить рулет в духовку и запечь до готовности. Перед подачей на стол слегка остудить, нарезать толстыми кусками и разложить по тарелкам. Отдельно поставить соусник с любым соусом.

Рагу «Пламя страсти»

Расход продуктов

Картофель — 450 г, репчатый лук средней величины — 1 шт., некрупная морковь — 1 шт., рафинированное растительное масло — 20 г, кетчуп «чили» — 30 г, приправа «смесь перцев» — 10 г, пропущенный через давилку чеснок — 20 г, консервированный зеленый горошек — 100 г, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 20 г. соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить и нарезать кусками средней величины, лук разрезать на 6–8 частей, морковь нашинковать тонкими полукружками. Уложить овощи в смазанную маслом жаровню, слегка обжарить на среднем огне.

2. Полить кетчупом, поставить емкость в разогретую духовку и тушить в течение 20 минут.

3. Приблизительно за 5 минут до готовности посыпать рагу приправой, посолить, добавить чеснок и зеленый горошек, осторожно перемешать и снова поставить в духовку.

4. Горячее рагу посыпать свежей зеленью и подать на стол в жаровне.

Запеканка «Объеденье»

Расход продуктов

Некрупный картофель — 12 шт., куриное яйцо — 2 шт., пшеничная мука высшего сорта — 20 г, рафинированное растительное масло — 20 г, репчатый лук средних размеров — 1 шт., соль и специи по вкусу, жирная сметана — 50 г, готовый грибной фарш или тушеные овощи.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дождаться стекания жидкости, размять деревянной толкушкой до однородного состояния, добавив немного масла. Вбить одно яйцо, перемешать.

2. Лук очистить, очень мелко нашинковать или измельчить блендером, обжарить в разогретом масле до темно-бежевого оттенка. Соединить с картофельным фаршем, добавить соль и специи, перемешать.

3. Плоский противень смазать остатками масла, посыпать мукой, выложить полученный фарш, разровнять. Сверху выложить готовый грибной фарш или овощи, выровнять поверхность, края запеканки загнуть кверху.

4. Смазать будущую запеканку взбитым яйцом смешанным со сметаной, поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности. Перед подачей на стол слегка остудить и нарезать порционными кусками.

Завтрак по-украински

Расход продуктов

Картофель средней величины — 14 шт., крупный репчатый лук — 1 шт., свиной шпик — 200 г, соль и специи по вкусу, квашеная капуста или маринованные овощи в качестве гарнира.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Не остужая, размять деревянной толкушкой до однородного состояния.

2. Шпик нарезать кубиками произвольной величины. Лук очистить и мелко нашинковать, смешать с салом и обжарить на раскаленной сковороде, чтобы подрумянился.

3. Соединить сало и лук с картофельным пюре, размешать, добавить соль и специи.

4. Разложить завтрак в порционные тарелки, добавить квашеную капусту или маринованные овощи и подать на стол.

Бабка из картофеля с луком

Расход продуктов

Картофель — 400 г, пшеничная мука высшего сорта 10 г, куриное яйцо — 1 шт., жирная сметана — 1 стакз репчатый лук — 70 г, свиное сало или кулинарный жир 10 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг. После стекания лишней жидкости провернуть остывшие клубни в мясорубке или измельчить их блендером, добавить муку, вбить яйцо, перемешать до однородного состояния.

2. Из полученной массы сформировать бабку, положить ее в глубокую жаровню. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить в кипящем жире до темно-золотистого оттенка.

3. Смешать лук со сметаной при помощи миксера, полить сверху бабку, добавить соль и специи. Поставить жаровню в разогретую духовку на 10 минут.

4. Переложить готовую бабку на фарфоровое блю до, сразу же подать на стол.

Бабка с шампиньонами

Расход продуктов

Картофель — 450 г, пшеничная мука высшего сорта — 10 г, куриное яйцо — 1 шт., деревенская сметана — 1 стакан, репчатый лук — 60 г, шпик или кулинарный жир — 10 г, сушеные шампиньоны — 20 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, очистить, дважды провернуть в мясорубке. Добавить муку и яйцо, перемешать ложкой до однородного состояния.

2. Грибы залить кипящей водой на полчаса, затем слить жидкость, залить холодной водой и отварить до готовности. Протереть через крупное сито или измельчить блендером.

3. Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами, обжарить на шпике или в кулинарном жире до золотистого оттенка. Соединить с картофелем, перемешать.

4. Из полученного фарша сформировать бабку, положить ее в глубокую жаровню. Сделать в центре углубление, разместить в нем грибы, посыпать специями, посолить.

5. Полить бабку сметаной и поставить емкость в предварительно разогретую духовку. Выпекать до готовности.

6. Подать на стол в горячем виде, отдельно поставить соусник с чесночным соусом.

Картофель в горшочке

Расход продуктов

Некрупный картофель — 10 шт., деревенская сметана или жирные сливки — 1 стакан, мелко нарубленная зелень петрушки, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной около пяти миллиметров.

2. Уложить кусочки картофеля в керамический горшочек для запекания, влить сметану, добавить соль и специи, плотно накрыть крышкой и поставить в заранее разогретую духовку.

3. Готовое блюдо вытащить из духовки, выложить картофель в глубокую керамическую миску, посыпать зеленью и сразу подать на стол.

«Вечерняя трапеза»

Расход продуктов

Некрупный картофель — 7 шт., пшеничная мука высшего сорта — 10 г, куриное яйцо — 1 шт., готовый мясной фарш — 100 г, перетопленное свиное сало — 30 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, слегка остудить, очистить и размять толкушкой. Добавить муку, яйцо, соль и специи, перемешать до однородного состояния.

2. Смазать растопленным салом глубокую жаровню. Выложить картофельную массу на середину, сформировать подобие ватрушки с углублением посередине.

3. Положить фарш в углубление, полить ватрушку сверху оставшимся салом и поставить жаровню в разогретую духовку. Выпекать до готовности.

4. Подать на стол в горячем виде, переложив на красивое керамическое блюдо.

Оладьи «Белорусские»

Расход продуктов

Основные ингредиенты:

Некрупный картофель — 12 шт., рафинированное подсолнечное масло — 20 г, натуральное сливочное масло — 20 г, свежий чеснок — 4 зубчика, яйцо — 1 шт., соль и специи по вкусу.

Для фарша:

Жирная свинина — 450 г, молотый черный перец и соль по

вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Посолить, размешать, сок отжать, добавить яйцо, Из полученной массы сформировать небольшие лепешки и обжарить их с двух сторон на подсолнечном масле.

2. Приготовить фарш: свинину дважды провернуть в мясорубке, добавить перец и соль, перемешать. Выложить оладьи в кастрюлю, чередуя слои картофеля и фарша.

3. Сверху положить несколько кусочков сливочного масла и мелко нарубленный чеснок, добавить соль и специи. Поставить емкость в заранее разогретую духовку на полчаса.

4. Разложить готовое блюдо в порционные тарелки, сразу подать на стол. В качестве гарнира использовать сметану, майонез, острые соусы.

Картофель в кляре

Расход продуктов

Для основы:

Некрупный картофель — 10 шт., рафинированное растительное масло — 200 г, веточки свежей зелени укропа и петрушки.

Для кляра:

Пшеничная мука высшего сорта — 40 г, куриное яйцо — 1 шт., цельное молоко — 1 неполный стакан, натертый сыр твердых сортов — 20 г.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, промыть проточной водой и обсушить гигроскопичной салфеткой.

2. Сделать кляр: вбить в муку яйцо, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Понемногу добавить натертый сыр, влить молоко тонкой струйкой.

3. Положить дольки картофеля в кляр, перемешать. При помощи шумовки выложить полученную массу небольшими порциями в разогретое растительное масло и обжарить до готовности.

4. Полученные «оладушки» красиво расположить на большом фарфоровом или керамическом блюде, украсить веточками свежей зелени. Подать на стол в горячем или холодном виде.

Сливочный полдник

Расход продуктов

Картофель средней величины — 9 шт., жирные деревенские сливки — 450 г, сахар-песок и соль по вкусу, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 20 г.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками произвольной формы, обдать кипятком, сложить в небольшую эмалированную кастрюлю.

2. Вылить поверх картофеля подогретые на слабом огне сливки, всыпать соль и сахар, слегка пропарить до готовности, периодически встряхивая емкость (но не перемешивая).

3. Выложить готовое блюдо в глубокий фарфоровый или глиняный салатник, посыпать сверху свежей зеленью, немного остудить и подать на стол.

Пюре классическое

Расход продуктов

Картофель средней величины — 7 шт., цельное молоко — 1 стакан, натуральное сливочное масло — 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть, отварить до готовности и слить воду. Размять деревянной толкушкой, добавить растопленное сливочное масло.

2. Молоко довести до кипения, понемногу влить в пюре, не переставая размешивать его ложкой. Полученную массу взбить миксером до однородного состояния.

3. Подать на стол в качестве гарнира к любым мясным, рыбным или овощным блюдам.

Пюре с сыром

Расход продуктов

Крупный рассыпчатый картофель — 3 шт., жирная деревенская сметана — 0,5 стакана, натертый острый сыр — 20 г, топленое масло — 10 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить до готовности, слить воду. Размять толкушкой или провернуть в мясорубке.

2. Сметану смешать с натертым сыром в отдельной емкости, добавить соль и перец, взбить миксером до однородного состояния.

3. Смазать глубокую жаровню топленым маслом. Выложить в нее картофельное пюре, оставив небольшое расстояние до боковых стенок, сверху вылить сырную смесь.

4. Поставить жаровню в заранее разогретую духовку и запечь до образования румяной корочки.

5. Подать на стол в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо, не вытаскивая из жаровни.

Картофель с рисом и консервированным горошком

Расход продуктов

Картофель — 400 г, краснодарский рис — 40 г, мелко натертый острый сыр — 20 г, натуральное сливочное масло — 20 г, консервированный зеленый горошек — 50 г, соль по вкусу, майонез или сметана.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать очень тонкой соломкой, отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг

2. В отдельной емкости сварить рис, слить воду. Смазать маслом жаровню средней величины, ровным слоем выложить сначала картофель, затем рис.

3. Сверху высыпать зеленый горошек, разровнять. Посыпать натертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, посолить. Поставить в духовку, запечь до готовности.

4. Подать на стол в жаровне на завтрак или ужин. Отдельно поставить соусник с майонезом или нежирной сметаной.

Клецки из натертого картофеля

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 800 г, цельное молоко — 0,5 стакана, куриное яйцо — 1 шт., пшеничная мука высшего сорта — 300 г, перетопленное свиное сало — 130 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, провернуть через мясорубку или измельчить блендером. Отжать выделившийся сок, выложить полученный фарш в миску и залить кипящим молоком.

2. Положить соль и перец, понемногу добавить муку, вбить яйцо и замесить тесто средней густоты.

3. Из полученной массы ложкой сформировать округлые небольшие клецки, отварить их в кипящей воде до готовности.

4. Выложить клецки в керамическую миску, полить растопленным свиным салом и подать на стол. Можно также использовать их в качестве дополнительного компонента овощного супа.

Картофель, нашпигованный салом

Расход продуктов

Крупный картофель — 7 шт., копченое сало с мясными прослойками — 150 г, сливочный или молочный маргарин — 50 г, мелко нарубленная зелень укропа — 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть проточной водой. Вырезать в каждом клубне глубокую ямку.

2. Сало нарезать тонкими кусочками, вложить в ямки. Обжарить каждый клубень на сковороде, следя за тем, чтобы сало не вываливалось.

3. Подрумяненные клубни положить в жаровню, свободное пространство между ними заполнить мелкими кусочками маргарина. Посолить, поставить в духовку и пропарить до готовности.

4. Перед подачей на стол разложить по тарелкам, посыпать сверху свежей зеленью.

Луковая запеканка

Расход продуктов

Картофель средней величины — 8 шт., цельное молоко — 0,5 стакана, крупный репчатый лук — 2 шт., топленое масло — 20 г, жирная деревенская сметана — 100 г, куриное яйцо — 4 шт., соль по вкусу, жир, панировочные сухари, зеленый лук — 1 маленький пучок.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить до готовности, слить воду, размять клубни деревянной толкушкой или провернуть в мясорубке, посолить.

2. В полученное пюре вбить одно яйцо, понемногу влить подогретое молоко и взбить миксером до однородного состояния.

3. Репчатый лук очистить, мелко нарубить, обжарить в топленом масле до светло-коричневого оттенка. Смешать с оставшимися яйцами, посолить, взбить миксером.

4. Смазать жиром глубокую жаровню, посыпать ее

панировочными сухарями. Выложить половину картофельного пюре, разровнять, сверху вылить яично-луковую массу.

5. Накрыть начинку оставшимся пюре, выровнять поверхность, залить сметаной и поставить емкость в разогретую духовку на средний огонь. Запечь до готовности.

6. Подать на стол, не вытаскивая из жаровни. Отдельно поставить небольшую емкость с мелко нарезанным зеленым луком.

Картофель «Сельский деликатес»

Расход продуктов

Некрупный картофель — 9 шт., куриное яйцо — 1 шт., спелые помидоры — 5 шт., молочный маргарин — 20 г, репчатый лук средней величины — 2 шт., зеленый лук, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать тонкими дольками и слегка обжарить на маргарине, взяв половину от указанного количества. Помидоры мелко нарезать и обжарить в той же сковороде на остатках жира.

2. Смазать второй порцией маргарина глубокую жаровню. Выложить по краям картофель, в середине разместить помидоры, посыпать измельченным репчатым луком, посолить и залить взбитым яйцом.

3. Поставить емкость в духовку, запечь до готовности. Подать, не перекладывая на тарелку. Отдельно поставить небольшую миску с мелко нашинкованным зеленым луком.

Картофель в омлете

Расход продуктов

Картофель рассыпчатого сорта — 450 г, некрупный репчатый лук — 2 шт., натуральное сливочное масло — 50 г, куриное яйцо — 6 шт., цельное молоко — 1 неполный стакан, мелко нарубленная свежая зелень петрушки, укропа и сельдерея — 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить до полуготовности нарезать кусками средней величины.

2. Приготовить омлетную массу: яйца разбить в эмалированную емкость, посолить, взбить миксером, понемногу добавляя молоко и часть зелени.

3. Смазать глубокую жаровню маслом, выложить куски картофеля, сверху равномерно распределить очень мелко нашинкованный репчатый лук. Залить овощи омлетной массой, поставить емкость в заранее разогретую духовку и запекать в течение 10 минут.

4. Выложить готовый картофель на большое блюдо, посыпать сверху оставшейся зеленью и сразу подать на стол.

Картофель «Аппетитный»

Расход продуктов

Картофель средней величины — 7 шт., нерафинированное растительное масло — 50 г, молодой чеснок — 8 зубчиков, столовый уксус — 10 г, мелко нарубленная зелень укропа — 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, сварить до готовности и нарезать небольшими кубиками. Выложить в керамическую миску, посыпать мелко нарубленным или пропущенным через давилку чесноком.

2. Приготовить соус: в отдельной емкости смешать масло, уксус и зелень, посолить.

3. Заправить салат полученным соусом, перемешать и подать на стол в качестве закуски.

Картофельный салат «Три минуты»

Расход продуктов

Некрупный рассыпчатый картофель — 8 шт., куриное яйцо — 4 шт., натуральное сливочное масло — 40 г, деревенские сливки — 20 г, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки — 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, остудить, очистить и нарезать очень мелкими кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую, натереть на крупной терке, посолить, смешать с картофелем и переложить в салатник.

3. Масло растопить на водяной бане, добавить сливки, взбить миксером. Полученной массой заправить салат, посыпать сверху свежей зеленью и подать на стол.

Картофель, запеченный с луком

Расход продуктов

Некрупный картофель — 8 шт., репчатый лук средних размеров — 3 шт., топленое масло — 40 г, веточки свежей петрушки и укропа для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, снять кожуру. Лук очистить, крупно нарезать, обжарить в топленом масле до полуготовности.

2. Соединить картофель и лук, посолить, поставить сковороду в духовку на 15–20 минут. Каждые 2–3 минуты переворачивать клубни и куски лука, следя за тем, чтобы они не пригорели.

3. Переложить овощи в салатник, украсить веточками свежей зелени, полить оставшимся в сковороде маслом и сразу же подать на стол.

Картофельные «стаканчики» с мясным фаршем

Расход продуктов

Картофель средней величины — 10 шт., сливочный или молочный маргарин — 50 г, жирная сметана — 230 г, белые панировочные сухари — 10 г, готовый мясной фарш — 200 г, мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея — 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть проточной водой, срезать верхнюю треть и вырезать середину остро заточенной ложкой или специальным приспособлением. Должны получиться ровные, неповрежденные «стаканчики».

2. Каждый «стаканчик» посолить, заполнить заранее приготовленным фаршем, закрыть срезанной верхушкой и смазать растопленным на водяной бане маргарином.

3. Оставшийся маргарин вылить в небольшую жаровню, поставить в нее стаканчики таким образом, чтобы они плотно соприкасались друг с другом и не опрокидывались.

4. Полить картофель сметаной, посыпать сухарями и поставить емкость в заранее разогретую духовку. Запечь до готовности.

5. Перед подачей на стол выложить стаканчики в ровную высокую емкость, посыпать сверху измельченной зеленью.

Гуляш по-варшавски

Расход продуктов

Некрупный картофель — 10 шт., репчатый лук среднего размера — 3 шт., готовый говяжий бульон (можно из кубика) — 2 стакана, маринованные огурцы — 3 шт. свежие помидоры — 2 шт., топленое свиное сало — 30 г деревенская сметана — 150 г. чеснок —4 зубчика, мелко нарезанная зелень петрушки — 30 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, крупно нарезать. Лук тоже очистить, мелко нашинковать, обжарить на свином сале до темно-золотистого оттенка.

2. Выложить картофель в эмалированную кастрюлю, залить горячим бульоном, положить лук, посолить, всыпать черный перец и тушить под плотно закрытой крышкой до полного размягчения клубней.

3. Огурцы промыть проточной водой, срезать хвостики, очень мелко нашинковать или натереть на крупной терке, добавить в гуляш.

4. Через 10 минут положить в кастрюлю измельченные помидоры, пропущенный через давилку чеснок и сметану, добавить зелень и размешать. Довести до кипения, снять кастрюлю с огня.

5. Подать на стол в керамических порционных тарелках в качестве основного или дополнительного обеденного блюда.

Гарнир для жареной рыбы

Расход продуктов

Картофель средней величины — 9 шт., натуральное сливочное масло — 30 г, натертый сыр твердых сортов — 50 г, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть проточной водой и несколько раз надрезать острым ножом крест-накрест.

2. Неглубокую жаровню смазать тонким слоем масла, выложить картофель, посыпать солью и перцем. В середину каждого углубления поместить очень маленький кусочек масла.

3. Посыпать клубни натертым сыром, поставить емкость в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Подать на стол в горячем виде в качестве гарнира для жареной рыбы или самостоятельного блюда.

Шницели из картофеля

Расход продуктов

Для основы:

Картофель средней величины — 6 шт., столовая горчица — 10 г, кулинарный жир или топленое масло — 200 г, соль по вкусу.

Для теста:

Пшеничная мука высшего сорта — 1 стакан, светлое пиво — 0,5 стакана, рафинированное растительное масло — 20 г, куриное яйцо — 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до полуготовности, дождаться, пока остынет, снять кожуру, нарезать тонкими кружочками. Смазать каждый кусочек горчицей, посыпать солью.

2. Приготовить тесто: смешать пиво с растительным маслом, понемногу добавить муку, вбить яичный желток и перемешать. Оставить на полчаса в теплом месте, положить белок и взбить миксером до однородного состояния.

3. Окунуть каждый ломтик картофеля в полученное тесто, обжарить в кипящем жире до подрумянивания.

Выложить в глубокое блюдо, подать на стол в горячем виде. Отдельно поставить соусник со сметаной или майонезом.

Картофельные голубцы

Расход продуктов

Свежая белокочанная капуста — приблизительно 700 г, некрупный картофель — 6 шт., репчатый лук — 2 шт., натуральное сливочное масло — 40 г, куриное яйцо — 1 шт., готовый томатно-сметанный соус и соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Снять с кочана капусты верхние листья, вырезать середину острым ножом или специальным приспособлением. Положить в большую кастрюлю, посолить, залить водой и отварить до полуготовности.

2. Остывший вилок разобрать на листья, черешки отбить рукояткой ножа. Картофель отварить в мундире, протереть через сито или провернуть в мясорубке.

3. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить на сливочном масле до темно-золотистого оттенка. Яйцо сварить вкрутую, остудить и натереть на крупной терке.

4. Соединить картофельное пюре с луком и яйцом, перемешать ложкой, посолить. Выложить на каждый капустный лист небольшую горку полученного фарша, слегка разровнять.

5. Свернуть листья в виде конвертов, обжарить в оставшемся

после лука масле с двух сторон, переложить в неглубокую кастрюлю с крышкой.

6. Залить голубцы томатно-сметанным соусом, поставить емкость на медленный огонь и тушить в течение получаса.

7. Разложить голубцы по тарелкам и подать на стол в качестве второго блюда.

Драники традиционные

Расход продуктов

Картофель средней величины — 10 шт., пшеничная мука высшего сорта — 20 г, перетопленное свиное сало — 80 г, некрупный репчатый лук — 4 шт., шпик без мясных прослоек — 120 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Добавить мелко нарезанный шпик, муку, соль и специи, перемешать ложкой.

2. Разогреть половину указанного количества сала в сковороде. Обжарить небольшие порции полученного теста с двух сторон.

3. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в оставшемся жире до светло-коричневого оттенка.

4. Выложить драники в небольшую жаровню, сверху вылить жир с луком, поставить емкость в разогретую духовку на 10 минут.

5. Подать на стол, не перекладывая на тарелки.

Драники в сметане

Расход продуктов

Крупный картофель — 5 шт., пшеничная мука высшего сорта — 10 г, натуральное сливочное масло — 30 г, соль по вкусу, деревенская сметана.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть проточной водой и натереть на крупной терке. Посолить, добавить муку, размять руками до однородного состояния.

2. Растопить сливочное масло на сковороде, обжарить небольшие порции полученного картофельного фарша с двух сторон (как оладьи).

3. Горячие драники выложить на широкое блюдо, полить

сверху сметаной и сразу подать на стол.

Запеканка в фольге

Расход продуктов

Некрупный картофель — 5 шт., кулинарный жир или молочный маргарин — 10 г, соль по вкусу, кулинарная фольга.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть, посыпать солью. Фольгу разрезать на пять кусков, каждый из них смазать жиром с одной стороны.

2. Положить клубни на фольгу, плотно завернуть, защепить края и расположить на плоском противне. Поставить в духовку на 25 минут.

3. Подать на стол в горячем виде, наполовину развернув фольгу.

Соломка к обеду

Расход продуктов

Некрупный рассыпчатый картофель — 8 шт., нежирная говядина — 300 г, репчатый лук средней величины — 2 шт., пшеничная мука высшего сорта — 10 г, мелко натертый острый сыр — 20 г, рафинированное растительное масло — 20 г, ржаные панировочные сухари — 10 г, говяжий бульон — 20 г, соль по вкусу, топленое масло.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нашинковать тонкой соломкой, промыть проточной водой и обсушить гигроскопичной салфеткой.

2. Мясо отварить до готовности, слить бульон, провернуть говядину в мясорубке вместе с луком.

3. Соединить картофель с мясом, посолить, выложить на смазанную растительным маслом глубокую сковороду, выровнять поверхность массы, посыпать мукой, вылить в середину бульон.

4. Посыпать смесь сверху панировочными сухарями и натертым сыром, поставить сковороду в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

5. Подать на стол, не перекладывая в другую емкость. Отдельно поставить соусник с распущенным на водяной бане топленым маслом.

Драники с брусничным соусом

Расход продуктов

Картофель средней величины — 10 шт., пшеничная мука высшего сорта — 10 г, рафинированное растительное масло — 20 г, сахар-песок — 1 неполный стакан, моченая или замороженная брусника — 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, измельчить бленд ером или натереть на крупной терке. Посолить, добавить муку, перемешать.

2. Разогреть масло, обжарить в нем небольшие порции полученного фарша с двух сторон.

3. Приготовить брусничный соус: бруснику разморозить, слить жидкость, добавить в нее сахар, размешать и прокипятить на среднем огне в течение 5 минут. Добавить бруснику, довести до кипения и снять с плиты.

4. Горячие драники выложить на широкое блюдо и подать на стол. Отдельно поставить емкость с охлажденным брусничным соусом.

Картофельный салат по-гамбургски

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 800 г, рыбные консервы в томатном соусе — 2 банки, деревенская сметана — 40 г, майонез «Оливковый» — 40 г, свежевыжатый лимонный сок — 10 г, молотый черный перец и соль по вкусу, веточки укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире, остудить, снять кожуру и нарезать кубиками средней величины.

2. Открыть консервы, слить лишнюю жидкость, рыбу измельчить блендером или ножом. Переложить картофель и рыбу в эмалированную емкость, добавить сметану, майонез и черный перец, посолить, перемешать.

3. Готовый салат выложить в красивую прозрачную емкость, сбрызнуть лимонным соком, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Селедочный салат «Голландия»

Расход продуктов

Картофель — 850 г, рафинированное растительное масло — 40 г, крупный репчатый лук — 2 шт., несладкие яблоки — 2 шт.,

консервированные каперсы — 10 г, соленая сельдь средней величины — 2 шт., отварная нежирная говядина — 230 г, столовый уксус — 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, очистить, нарезать мелкими кубиками. Залить растительным маслом, перемешать, оставить на 10–15 минут

2. Яблоки очистить, удалить сердцевины, нарезать кусочками произвольной формы. Сельдь очистить, разделать, филе измельчить.

3. Мясо провернуть в мясорубке, каперсы разрезать на несколько частей острым ножом. Лук очистить, натереть на мелкой терке.

4. Соединить все ингредиенты в большой эмалированной емкости, посолить, добавить уксус. При необходимости положить еще немного растительного масла. Перемешать, выложить в красивый салатник и подать на стол.

Болгарский салат с гусиным жиром

Расход продуктов

Некрупный картофель — 1 кг, столовый уксус — 50 г, репчатый лук небольшого размера — 1 шт., кислые яблоки — 3 шт., гусиный жир — 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить до готовности, слить жидкость и нарезать мелкими кубиками. Уксус смешать с половиной стакана воды, довести до кипения на медленном огне и снять с плиты.

2. Очищенный лук очень мелко нашинковать, положить в уксусный раствор на 10 минут. Яблоки очистить, удалить сердцевины, мякоть натереть на крупной терке.

3. Соединить картофель с яблоками, залить луково-уксусной смесью. Добавить растопленный на водяной бане гусиный жир, посолить, размешать.

4. Переложить салат в фарфоровую миску, охладить и подать на стол в качестве закуски.

Итальянская овощная закуска

Расход продуктов

Картофель — 900 г, натертый на мелкой терке твердый сыр

— 170 г, спелые помидоры — 4 шт., кулинарный жир или топленое масло — 200 г, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками и обжарить в кипящем жире, пока не подрумянится.

2. Горячие кусочки картофеля посолить, посыпать специями и натертым сыром, снова обжарить, пока сыр не превратится в сплошную корку.

3. Выложить картофель на широкое блюдо, сверху посыпать мелко нарубленными помидорами и подать на стол в качестве легкой закуски.

Картофельные клецки во фритюре

Расход продуктов

Готовое картофельное пюре — 1 упаковка, измельченные грецкие орехи — 0,5 стакана, куриное яйцо — 2 шт… рафинированное растительное масло — 1 стакан, сахар-песок — 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Сделать картофельное пюре в соответствии с инструкцией, размещенной на упаковке. Протереть через сито, чтобы удалить появившиеся комочки.

2. В полученную массу понемногу добавить орехи, вбить яйца по одному, положить сахар, посолить. Взбить миксером до однородного состояния. Если смесь получилась слишком жидкой, всыпать немного пшеничной муки и снова взбить.

3. Из готового геста ложкой сформировать небольшие округлые клецки и обжарить их в кипящем растительном масле до светло-коричневого оттенка.

4. Подать на стол в качестве оригинальной закуски (например, к вермуту или глинтвейну).

Испанский ланч

Расход продуктов

Ливерная колбаса — 300 г, картофель — 450 г, куриное яйцо — 2 шт., некрупный репчатый лук — 2 шт., свежие помидоры — 3 шт., мелко нарезанный зеленый лук — 20 г, топленое масло — Юг, специи и соль по вкусу

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до

готовности, слить жидкость и размять клубни толкушкой или провернуть в мясорубке.

2. Добавить в пюре очищенный и натертый на крупной терке репчатый лук, вбить яйца по одному, посолить, положить специи и взбить массу миксером до однородного состояния.

3. Смазать маслом глубокую жаровню, выложить полученное тесто и выровнять поверхность. Сверху положить размятую вилкой ливерную колбасу и нарезанные мелкими кусочками помидоры.

4. Поставить емкость в заранее разогретую духовку запекать в течение 20 минут Посыпать зеленым луком, подать на стол в жаровне,

Польская закуска

Расход продуктов

Крупный картофель — 900 г, натуральное сливочное масло — 60 г, ржаные панировочные сухари — 40 г, жир для смазывания жаровни — 10 г, чеснок — 1 зубчик, мелко нарезанная зелень четрушки и укропа — 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовлыпия

1. Картофель очистить, отварить до готовности, слить жидкость, размять клубни толкушкой или измельчить блендером до однородного состояния, посолить.

2. Масло растопить на сковороде и обжарить в нем панировочные сухари, непрерывно помешивая ложкой. Чеснок пропустить через давилку или очень мелко нашинковать ножом.

3. Неглубокую жаровню смазать любым жиром, выложить в нее ровным слоем картофельное пюре. Чеснок смешать с масляно-сухарной массой и зеленью, растереть ложкой и распределить поверх картофеля.

4, Поставить жаровню в заранее разогретую духовку на 10–15 минут. Готовое блюдо подать на стол, не перекладывая в тарелки.

Французский деликатес

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 900 г, натуральное сливочное масло — 20 г, свиная ветчина — 120 г, сладкий перец — 2 шт., цельное молоко — 0,5 стакана, мелко нарезанная зелень петрушки — 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, сварить до готовности, слить воду. Размять клубни вилкой или измельчить блендером.

2. Добавить в пюре подогретое молоко и растопленное на водяной бане сливочное масло, посолить, перемешать ложкой.

3. Ветчину нарезать мелкими кубиками. С перца срезать верхушку и нижнюю часть, удалить семена, мякоть нашинковать тонкой соломкой.

4. Соединить все ингредиенты, перемешать, поставить емкость на водяную баню и разогпеть.

5. Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать зеленью и подать на стол в качестве закуски или гарнира.

Запеканка «Грибной рай»

Расход продуктов

Мелкий картофель — 950 г, свежие шампиньоны или белые грибы — 800 г, кулинарный жир — 20 г, деревенская сметана — 1 стакан, куриное яйцо — 1 шт., некрупный репчатый лук — 1 шт., соль и молотый черный перец по вкусу, веточки укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

1. Грибы промыть, очистить, нашинковать тонкими кружочками. Лук нарезать полукольцами, обжарить в кулинарном жире до полуготовности, добавить грибы, всыпать черный перец, посолить, налить в сковороду немного воды и оставить на медленном огне примерно на 15 минут, периодически помешивая ложкой.

2. Картофель очистить, вымыть, отварить в течение 10 минут. Смазать жиром глубокую жаровню, выложить слоями клубни и обжаренные с луком грибы.

3. Сметану взбить миксером с яйцом и солью, залить картофель сверху. Поставить емкость в разогретую духовку на 25 минут. Подать на стол в жаровне, украсив сверху веточками свежей зелени.

Запеканка «Страна чудес»

Расход продуктов

Картофель — 950 г, пшеничная мука высшего сорта — 40 г, жирный майонез — 100 г, цельное молоко — 1 стакан, куриное яйцо — 2 шт., натуральное сливочное масло — 10 г, измельченный острый сыр — 40 г, молотый мускатный орех —

5 г, соль и другие специи по вкусу, свежие листья салата и веточки укропа для украшения.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, остудить, очистить, натереть на мелкой терке или провернуть в мясорубке. Понемногу добавить муку, специи и мускатный орех, посолить, растереть ложкой.

2. Смазать жаровню сливочным маслом, выложить картофельное пюре ровным слоем. Подогретое молоко смешать с майонезом и сыром, вбить яйца по одному, посолить и взбить миксером до однородного состояния. Вылить полученную смесь поверх картофеля.

3. Поставить емкость в горячую духовку на полчаса, отрегулировав температуру на уровне 150 °С.

4. Осторожно переложить слегка остывшую запеканку на плоское блюдо, украсить листьями салата и веточками укропа, подать на стол.

СЛАДОСТИ К ЧАЮ

Пампушки по-русски

Расход продуктов

Некрупный картофель — 11 шт., пшеничная мука высшего сорта — 50 г, куриное яйцо — 1 шт., топленое масло — 30 г, соль по вкусу, деревенская сметана.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить и провернуть в мясорубке или измельчить блендером. В полученный фарш понемногу добавить муку, вбить яйцо, посолить, замесить однородное тесто.

2. Полученную массу раскатать на посыпанном мукой кухонном столе пластом толщиной около 2 мм. Острым ножом нарезать тесто на небольшие квадратики или ромбики, обжарить каждый с двух сторон в разогретом топленом масле.

3. Выложить готовые пампушки на большое блюдо, полить сметаной и подать на стол к чаю.

Десерт «Диетический»

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 550 г, сахар-песок — 130 г, натуральное сливочное масло — 100 г, куриное яйцо — 2 шт., молотая корица — 10 г, цедра одного некрупного лимона, ванилин, рафинированное растительное масло для смазывания противня.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке или провернуть в мясорубке. Понемногу добавить сахар, корицу и лимонную цедру, вбить яйца по одному, размешать.

2. Добавить ванилин и растопленное сливочное масло, взбить миксером. Выложить полученную массу на кухонный стол, разровнять ножом или скалкой таким образом, чтобы получился ровный пласт толщиной около 10 мм.

3. Смазать края стеклянного стакана растительным маслом, вырезать ровные кружочки, выложить на заранее подготовленный противень на некотором расстоянии друг от друга.

4. Поставить противень в разогретую духовку на полчаса. Готовое печенье остудить, затем снять с противня и переложить

на красивое блюдо. Подать на стол к чаю.

Печение «Завитушки»

Расход продуктов

Картофель средней величины — 550 г, сливочный маргарин — 300 г, пшеничная мука высшего сорта — 500 г, питьевая сода или готовый разрыхлитель для теста — 5 г, сахар-песок — 250 г, куриное яйцо — 1 шт., ванилин, соль на кончике ножа, мармелад или джем.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, остудить, очистить и провернуть в мясорубке или измельчить блендером до состояния пюре. Добавить размягченный маргарин, понемногу всыпать сахар, ванилин, соль, разрыхлитель и муку, размешать.

2. Полученное тесто раскатать на кухонном столе, посыпанном мукой. Толщина пласта не должна превышать 5 мм. Смазать поверхность тонким слоем джема или мармелада, нарезать тонкими полосками и сформировать завитки.

3. Смазать будущее печенье взбитым яйцом, выложить на противень и запечь до готовности. Перед подачей на стол выложить в плетеное блюдо.

Картофельные пирожные

Расход продуктов

Некрупный картофель — 300 г, измельченное печенье «Юбилейное» — 300 г, толченые грецкие орехи или арахис — 130 г, готовая сахарная пудра — 250 г, нерастворимый какао-порошок — 30 г, коньяк — 20 г, куриное яйцо — 1 шт., кофе с молоком «3 в 1» — 1 пакетик, цедра одного лимона.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, остудить, очистить и провернуть в мясорубке. Яйцо взбить миксером, понемногу добавляя кофе, подогреть на водяной бане, непрерывно помешивая, пока не загустеет. Поставить на холод.

2. Соединить картофель с кофейной массой, добавить какао, печенье, цедру, орехи и коньяк, вымесить однородное тесто.

3. Слепить небольшие округлые пирожные, обвалять каждое в сахарной пудре и поставить в холодильник на 12–15 часов. Подать на стол к чаю или кофе.

Творожно-картофельный торт

Расход продуктов

Картофель средней величины — 500 г, жирный деревенский творог — 450 г, сахар-песок — 100 г, натуральное сливочное масло — 40 г, куриное яйцо — 2 шт., рафинированное растительное масло для смазывания жаровни, цедра одного небольшого лимона, ванилин, примерно 100 г любого джема или густого повидла.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, очистить, провернуть в мясорубке или натереть на мелкой терке.

2. Размягченное масло растереть с сахаром и яичными желтками, добавить взбитые в отдельной емкости белки, перемешать.

3. Соединить картофель с размятым творогом, добавить масляную смесь, цедру, ванилин, взбить миксером до однородного состояния. Смазать маслом жаровню, выложить полученное тесто и запечь в духовке до подрумянивания.

4. Остывший торт разрезать вдоль, промазать джемом или повидлом, сложить половинки обратно. Верхний слой украсить готовым кремом, взбитыми сливками или фигурным мармеладом.

Картофельные бисквиты

Расход продуктов

Некрупный картофель — 4 шт., пшеничная мука — 170 г, сахар-песок — 70 г, рафинированное растительное масло — 30 г, измельченные грецкие орехи — 130 г. куриное яйцо — 2 шт., молотая корица — 10 г, лимонная цедра — 10 г, сода или разрыхлитель на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Картофель испечь в разогретой духовке, не снимая кожуры. Очистить, провернуть в мясорубке или протереть через сито.

2. В отдельной емкости взбить миксером яйца, понемногу подсыпая сахар. Влить растительное масло (две трети от рекомендованного количества), всыпать орехи, перемешать.

3. Соединить указанные ингредиенты, добавить корицу, лимонную цедру и разрыхлитель, положить примерно 100 г муки. Оставшуюся муку равномерно распределить по кухонному столу, разделить тесто на небольшие комочки и раскатать их в лепешки.

4. Каждую лепешку обвалять в муке с двух сторон, разрезать на четыре части и выложить на смазанный растительным маслом

противень. Выпекать в разогретой духовке до готовности.

5. Выложить готовые бисквиты на плетеное блюдо, подать на стол к чаю или кофе.

Пирог «Лето»

Расход продуктов

Картофель — 550 г, куриное яйцо — 2 шт., цедра одного лимона, свежевыжатый лимонный сок — 10 г, соль на кончике ножа, корица — 10 г, пшеничная мука высшего качества — 1 стакан, сахар-песок — 170 г, натуральное сливочное масло — 10 г, питьевая сода — 5 г.

Способ приготовления

1. Картофель запечь в духовке, остудить, снять кожуру. Провернуть клубни в мясорубке или натереть на мелкой терке.

2. Желтки аккуратно отделить от белков, растереть с сахаром, соединить с картофельным пюре. Добавить соль, лимонную цедру, сок и соду, положить корицу, понемногу всыпать муку. Замесить однородное тесто.

3. Добавить в полученную массу белки, взбитые миксером в крепкую пену. Смазать жаровню или форму для пирогов сливочным маслом, выложить тесто, разровнять, поставить в разогретую духовку и запечь на слабом огне до готовности.

4. Теплый пирог выложить на керамическое блюдо и подать на стол к завтраку или ужину.

Пирог «Золотистый»

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 550 г, цельное молоко — 1 неполный стакан, натуральное сливочное масло — 80 г, дрожжи — 1 палочка, корица — 10 г, цедра одного апельсина, куриное яйцо — 2 шт., сахар-песок — 220 г, кулинарный жир для смазывания жаровни, ванилин, готовая сахарная пудра.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, очистить, натереть на мелкой терке. Дрожжи развести в подогретом молоке, смешать с распущенным на водяной бане сливочным маслом, взбитыми яйцами, корицей и цедрой, добавить в пюре.

2. Положить в тесто сахар, растереть ложкой или взбить миксером до однородного состояния, добавить ванилин.

3. Смазать жаровню кулинарным жиром, выложить тесто и

оставить на час. Затем поставить в разогретую духовку и выпекать до появления темно-золотистой корочки.

4. Остывший пирог выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и подать на стол к чаю.

Картофельный штрудель

Расход продуктов

Картофель средней величины — 500 г, куриное яйцо — 2 шт., цельное молоко — 1 стакан, рафинированное растительное масло — 30 г, лимонная цедра — 10 г, сухие дрожжи — 1 упаковка, пшеничная мука высшего сорта — 550 г, соль на кончике ножа, сладкие яблоки — 500 г, сахар-песок — 250 г, измельченные грецкие орехи — 0,5 стакана, корица — 10 г, кулинарный жир — 10 г, панировочные сухари.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить, провернуть в мясорубке, растереть ложкой с растительным маслом. Положить две столовые ложки сахара, соль, лимонную цедру, влить теплое молоко с растворенными сухими дрожжами.

2. Яйца взбить миксером в крепкую пену, добавить в тесто, перемешать ложкой до однородного состояния. Понемногу подсыпать муку.

3. Сформировать из полученного теста округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить на час в теплом месте.

4. Приготовить начинку: яблоки очистить, удалить сердцевины, нарезать тонкими дольками и обжарить в растительном масле до полного испарения сока.

5. Тесто раскатать в виде пласта, улолсить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Сверху равномерно распределить обжаренные яблоки, посыпать их орехами, смешанными с остатками сахара и корицей. Загнуть края штруделя и поставить противень в разогретую духовку.

6. Выпекать на сильном огне до готовности. Остудить, нарезать порционными кусками, выложить на фарфоровое блюдо и подать на стол.

Мармеладные рогалики

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 600 г, пшеничная мука высшего

сорта — 500 г, сахар-песок — 300 г, натуральное сливочное масло — 150 г, лимонная цедра — 10 г, свежевыжатый лимонный сок или яблочный уксус — 10 г, питьевая сода на кончике ножа, куриное яйцо — 2 шт., цельное молоко — 40 г, мармелад или густое варенье для начинки, рафинированное растительное масло — 20 г.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, очистить, провернуть в мясорубке. Добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, цедру, соду, гашеную в уксусе или лимонном соке, размешать.

2. В полученную однородную массу добавить яйца по одному, всыпать сахар, влить молоко. Понемногу подсыпая муку, замесить густое тесто.

3. Раскатать готовое тесто пластом толщиной около 1 см, нарезать квадратами или ромбами, смазать каждый мармеладом и аккуратно свернуть в виде рогаликов.

4. Выложить рогалики на лист пергамента, смазать сверху растительным маслом и поставить в разогретую духовку. Запечь до готовности.

5. Теплые рогалики переложить на красивое плетеное блюдо и подать на стол к чаю или кофе.

Пятачки с мармеладом

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 550 г, пшеничная мука высшего сорта — 120 г, куриное яйцо — 2 шт., лимонная цедра — 10 г, соль на кончике ножа, питьевая сода — 5 г, сахар-песок — 10 г, корица — 10 г, мягкий фруктовый мармелад, натуральное сливочное масло для смазывания противня.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, остудить, снять кожуру, натереть клубни на мелкой терке или провернуть в мясорубке. В отдельной емкости взбить яйца, понемногу добавляя сахар, соль, соду, цедру и муку. Соединить с картофельным пюре, перемешать.

2. Полученное однородное тесто раскатать на кухонном столе слоем примерно 10 мм, нарезать стеклянным стаканом кружочки, посыпать сахаром и корицей.

3. Выложить печенье на смазанный сливочным маслом противень, запечь в разогретой духовке до готовности. Остывшее печенье намазать мармеладом с одной стороны, склеить попарно,

выложить в плетенку и подать на стол к чаю.

Рулет с повидлом

Расход продуктов

Картофель — 230 г, пшеничная мука высшего сорта — 450 г, куриное яйцо — 2 шт., рафинированное растительное масло — 20 г, дрожжи — 1 палочка, цедра одного небольшого лимона, кулинарный жир для смазывания противня — 10 г, сахар-песок — 60 г, ванилин, яблочное повидло для начинки.

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире до готовности, остудить, снять кожуру. Натереть клубни на мелкой терке или провернуть в мясорубке.

2. В полученное пюре вбить яйца но одному, добавить масло, сахар, цедру и ванилин, положить дрожжи и размешать. Понемногу всыпать муку.

3. Готовое тесто разделить на две части, раскатать каждый кусок тонким пластом. Смазать поверхность ровным слоем повидла, свернуть два рулета. Оставить на 25 минут в теплом месте.

4. Смазать жиром противень, выложить рулеты и запечь на очень слабом огне до подрумянивания. Остудить, нарезать порционными кусками, выложить на фарфоровое блюдо и подать к чаю или кофе. Вместо повидла можно использовать любое густое варенье, а также мак с сахаром или джем.

Картофельные колбаски

Расход продуктов

Рассыпчатый картофель — 550 г, свежий батон — 1 небольшой кусочек, цельное молоко—10 г, пшеничная мука высшего сорта — 1 стакан, сухари из белого хлеба — 30 г, натуральное сливочное масло — 45 г, сахар-песок — 70 г, куриное яйцо — 1 шт., соль на кончике ножа, сахарная пудра.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, очистить, провернуть в мясорубке вместе с кусочком батона, смоченным в молоке. Добавить соль, перемешать.

2. В полученную массу вбить яйцо, добавить муку и толченые сухари, перемешать. Положить размягченное сливочное масло и сахар. Сформировать из теста небольшие колбаски, отварить в

подсоленной воде до готовности.

3. Готовые колбаски откинуть на дуршлаг, дождаться стекания воды, переложить на фарфоровое блюдо и посыпать сверху сахарной пудрой. Подать на стол к чаю.

Печенье яблочное

Расход продуктов

Крупный картофель — 4 шт., сладкие яблоки — 4 шт… куриное яйцо — 1 шт., натуральное сливочное масло — 60 г, сахар-песок — 80 г, пшеничная мука высшего сорта — 130 г, корица — 5 г, соль и сода на кончике ножа, цедра одного небольшого лимона, готовая сахарная пудра, лист пергамента.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире до готовности, очистить, провернуть в мясорубке. Оставить в холодном месте на 2–3 часа.

2. Яблоки очистить, удалить сердцевины. Натереть на крупной терке, соединить с картофелем, растереть ложкой до однородного состояния.

3. В полученную массу вбить яйцо, добавить сахар, масло, корицу, соль и соду, положить лимонную цедру, понемногу всыпать муку. Вымесить однородное тесто.

4. Раскатать тесто на кухонном столе, разрезать острым ножом на кусочки произвольной формы. Расстелить пергамент на противне, выложить печенье и поставить лист в разогретую духовку. Выпекать до зарумянивания.

5. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой и подать на стол к чаю или кофе.

Диетический пирог с брынзой

Расход продуктов

Для основы:

Натуральное сливочное масло — 55 г, жирные сливки — 1 стакан, куриное яйцо — 1 шт., пшеничная мука высшего сорта — сколько понадобится, рафинированное растительное масло для смазывания противня.

Для начинки:

Картофель — 250 г, натуральное сливочное масло — 30 г, деревенский творог — 270 г, сахар-песок — 40 г, цедра одного лимона, ванилин.

Способ приготовления

1. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить, размять толкушкой или измельчить блендером.

2. Сделать основу. Масло растереть ложкой добела, добавить яйцо и сливки, понемногу подсыпать муку. Должно получиться крутое однородное тесто. Раскатать его пластом толщиной около 5 мм, выложить на смазанный маслом противень таким образом, чтобы края немного свисали за пределы листа.

3. В картофельное пюре положить творог, масло и цедру, ванилин, всыпать сахар, перемешать или взбить миксером. Выложить начинку на тесто ровным слоем, загнуть края, смазать остатками масла и поставить в разогретую духовку. Выпекать до готовности.

4. Остывший пирог нарезать порционными кусками, выложить на широкое фарфоровое блюдо и подать на стол к чаю.

Картофельные блинчики

Расход продуктов

Картофель средней величины — б шт., сахарная пудра — 10 г, газированная питьевая вода — 0,5 стакана, куриное яйцо — 2 шт., сахар-песок — 20 г, соль на кончике ножа, джем или мягкий мармелад — 300 г, рафинированное растительное масло для обжаривания.

Способ приготовления

1. Две картофелины сварить в мундире до готовности. Очистить, натереть на мелкой терке. Сырой картофель провернуть в мясорубке, смешать с полученным пюре.

2. Добавить яйца и сахар, посолить, влить воду и перемешать. Обжарить в растительном масле с двух сторон до темно-золотистого цвета. Намазать каждый блинчик джемом, посыпать сахарной пудрой, свернуть в виде конвертиков и подать на стол, разложив по небольшим тарелкам.